



LOGEREN IN HET ECHTE TOSCANE

Joep Otten en Jan Pieter Rondeltap runnen in de prachtige heuvels van Toscane hun 'persoonlijk hotel' Podere Cerale. Ze verbleven op vakantie in Spanje en Italië zelf vaak in een hotel of agriturismo, en dan begon het steeds te kriebelen. 'Dan zeiden we tegen elkaar: *Dit zouden wij beter kunnen.*'

Tekst: Chantal Visser | Fotografie: Chantal Ariëns



Mee-eten mag

Als we voorbij Pomarance zijn, zien we het gele bordje Podere Cerale. We zijn in de buurt! Een bijna vijf kilometer lange weg leidt ons omhoog – en weer naar beneden. Gelukkig blijken we door te moeten rijden tot het meest idyllische en rustige plekje, aan het einde van de weg. Als we de auto uitstappen, worden we verwelkomd door Joep en Jan Pieter. Met een ijskoud drankje in de hand legt Jan Pieter ons in een paar zinnen uit waar Podere Cerale voor staat. 'De regel is dat je vooral doet wat je zelf wil. Zes keer per week koken we voor onze gasten. Mee-eten mag, maar hoeft niet. Het ontbijt serveren we vanaf half negen tot wanneer je maar wil. En wil je morgen meehelpen met kersen plukken om er likeur of jam van te maken? Ook dat mag. Maar eerst laat ik jullie je kamer zien.'



Slapen in stijl

Podere Cereale is een oude boerenhoeve, gemoderniseerd zonder zijn authenticiteit te verliezen. Gasten slapen in een van de zes stijlvolle, eigenzinnig ingerichte kamers. Kraakwitte lakens, strak vormgegeven banken en stoelen, eikenhouten dressoirs en kasten...

De kleurrijke schilderijen springen extra in het oog. Jan Pieter maakt en verkoopt ze. En hij komt het gekochte kunstwerk na het seizoen persoonlijk bij je thuis langsbrengen.



Kriebels

Acht jaar geleden ruilden Joep en Jan Pieter bruisend Rotterdam in voor een afgelegen huis in Montecerboli. 'We hadden het hartstikke goed in Nederland, laat ik dat vooropstellen,' vertelt Jan Pieter. 'Maar tijdens vakanties in Spanje en Italië ging het kriebelen. Dan verbleven we in een hotel of agriturismo en zeiden we tegen elkaar: *Dit zouden wij beter kunnen.* Op onze brommertjes door Toscane zagen we oude huizen en begonnen we te fantaseren hoe het zou zijn om in zo'n huis te wonen. Vier jaar later bekeken we ineens huizen en zagen we de hoeve. We waren geraakt door het uitzicht en besloten dat dit ons huis moest worden.'

Na acht jaar geniet ik nog elke dag van het uitzicht op de prachtige omgeving. Dit is het echte Toscane.

Hard werken

Joep: 'Er moest nog wel heel veel aan gebeuren. We hebben een jaar lang geklust met z'n tweeën. We hadden totaal geen ervaring en moesten alles leren. Ik kon nog geen steen van een tegel onderscheiden. Maar we leerden snel en uiteindelijk hebben we zelfs het stucwerk zelf gedaan. Afzien was het soms wel. We hadden in het begin nog geen water en elektra, nota bene midden in een hittegolf. Toch was het een geweldige ervaring. Het klussen werd een verslaving: we werkten dagelijks wel twaalf uur lang.'

Het echte Toscane

Het resultaat van al het kluswerk mag er zijn. Beneden is een grote woonkeuken met open haard. De voormalige stal is ingericht als atelier en opslagplaats. Gasten kunnen hier drankjes en kleine versnaperingen halen. In de enorme tuin kun je ontbijten, relaxen en van het uitzicht op Pomarance en de bergtoppen van de Apennijnen genieten. Een zwembad is er niet, maar niet ver van de hoeve is een riviertje waar je heerlijk kunt zwemmen en pootjebaden. Aan de achterzijde van het huis graast een kudde schapen. Jan Pieter: 'Na acht jaar geniet ik nog elke dag van het uitzicht op de prachtige omgeving. Dit is het echte Toscane. Het golvende landschap, al die bomen, het licht, de schaapskuddes: alles is in verhouding met elkaar.'





Met z'n allen aan tafel

In de keuken klinkt klassieke muziek. Jan Pieter roert in een grote pan met spaghetti, Joep legt de laatste hand aan het dessert. Het is acht uur en de gasten druppelen binnen. Met een glas wijn in de hand wisselen ze ervaringen uit. Zelfs Poes, de huiskat, en de honden Boris en Tomma mengen zich in het gezelschap en krijgen regelmatig een aai over hun bol. Jan Pieter: 'We eten citroenpasta met olijfolie van eigen oogst en stoofschotel met rundvlees van Chianina-koeien, geserveerd met versgebakken focaccia, meloen met basilicum, salade met pecorino van de schapen aan de overkant, mozzarella met tomaat en als toetje *semifreddo*. Voor de vegetariërs zijn er aubergines gevuld met pecorino en een pittige tomatensaus.'

Vanavond eten we citroenpasta met olijfolie van eigen oogst, geserveerd met versgebakken focaccia.

Luilekkerland

'Luilekkerland bestaat echt...' 'Wat geweldig om in het verre Italië met verwachte en onverwachte familie aan tafel te mogen zitten!' In het gastenboek schrijft bijna iedereen over het geweldige eten en de goede sfeer aan tafel. Eén gast vond het zo bijzonder dat Joep en Jan Pieter hun huis en leven delen met de gasten. Dat gevoel bekruipt ons ook, want hoe bevoorrecht de mannen ook zijn om op zo'n mooie plek te wonen, veel privacy hebben ze niet. Is dat niet moeilijk? Joep: 'Soms wel. We hebben een raar leven: zes maanden lang zien we bijna niemand, de rest van het jaar zijn er gasten en zijn we continu bezig. We leven dan echt tussen de gasten. Juist die afwisseling vinden we erg leuk.'

Integreren en de taal leren

Van teruggaan naar Nederland is voorlopig geen sprake. Joep: 'Om de vijf jaar evalueren we of we nog vijf jaar door willen gaan. Tot nu toe hebben we dus nog maar één keer geëvalueerd, drie jaar geleden. We waren er snel uit.' Jan Pieter: 'Eén keer hebben we het moeilijk gehad. In het begin hadden we doelen gesteld: we wilden de taal goed spreken en integreren. Maar na drie jaar spraken we nog niet behoorlijk Italiaans en was er van integreren nauwelijks sprake. Dat was wel even slikken. Pas toen we besloten de knop om te zetten – dan maar minder snel integreren – zagen we het weer zitten. We doen ons best de taal te leren, maar het gaat langzaam. Misschien omdat we weinig mensen zien en geïsoleerd wonen. Desondanks is onze vriendenkring hier aardig uitgebreid.'

Zien, eten & beleven

VOLGENS JOEP EN JAN PIETER

Zien

'Bezoek Massa Marittima: een klein, oud stadje met een prachtig plein, sfeervolle winkels en goede restaurants. Erg leuk is de jaarlijkse opera in augustus.'

Eten

'Vis eet je vers, en dus aan zee. Onze favoriet is Da Mirko in Cecina. Maar ook als je liever iets anders eet, kennen we in elk dorp wel een goed restaurant.'

Beleven

'Podere Cerale ligt midden in een Toscaans heuvelgebied. Wandelgidsen liggen voor je klaar, maar als je wil kun je ook tips vragen voor routes in de buurt van steden, zoals Volterra en San Gimignano.'



Een potje jam uit Pomarance

Als ik 's ochtends wakker word en uit het raam kijk, verbaas ik me voor de zoveelste keer deze dagen over het uitzicht. Helaas is het tijd om terug te gaan naar Nederland. Voordat we de hoeve verlaten, genieten we nog een keer van het ontbijt van Joep: vers brood, huisgemaakte jam en een vers sapje. De kersenjam is mede bereid door twee gasten. Zij hielpen met plukken en inmaken. Ik besluit een potje mee te nemen voor thuis. Dan kan ik – zoals de Italianen altijd doen – zeggen waar mijn eten vandaan komt. Een potje jam uit Pomarance, gemaakt van Toscaanse kersen ■

Podere Cerale | Località Sant'Ippolito 56040 | Montecerboli/Pomarance (Pisa) | www.poderecerale.com

